

# **Peningkatan Penanganan Ikan Hasil Tangkapan di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Palabuhanratu**

## **(Improve handling of fish caught in the Indonesian fishing port of Palabuhanratu (PPN) Palabuhanratu)**

**Nanda Sari<sup>1\*</sup>, Ernani Lubis<sup>2</sup>, Thomas Nugroho<sup>2</sup>, Retno Muningsar<sup>2</sup>, Mustaruddin<sup>2</sup>,  
Dwi Putra Yuwandana<sup>2</sup>, Julia Eka Astarini<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Fasilitator Stasiun Lapang Agro Kreatif Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

<sup>2</sup> Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

\*Penulis Korespondensi: [nandaaul96@gmail.com](mailto:nandaaul96@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Penanganan ikan hasil tangkapan setelah proses penangkapan sangat penting untuk dilakukan, karena akan mempengaruhi mutu ikan hasil tangkapan. Ikan merupakan produk yang mudah rusak, sehingga mutunya dapat turun secara drastis jika tidak dilakukan penanganan terhadap hasil tangkapan. Proses pembusukan atau penurunan mutu pada ikan hasil tangkapan terjadi saat ikan mulai diatas kapal hingga ikan hasil tangkapan itu mati. Penanganan ikan hasil tangkapan dilakukan tidak hanya diatas kapal saja, namun dilakukan mulai dari ikan sudah diatas kapal hingga ikan hasil tangkapan sampai ke tangan konsumen. Penanganan ikan hasil tangkapan di PPN Palabuhanratu belum baik dan benar. Oleh karena itu perlu dilakukan langkah awal misalnya melalui penyuluhan kepada para nelayan dan pelaku usaha perikanan mengenai penanganan ikan hasil tangkapan yang baik dan benar. Penyuluhan dihadiri oleh para nelayan sebanyak 42 nelayan dengan alat tangkap payang. Hasil dari penyuluhan ini nelayan dapat mengetahui akan pentingnya penanganan yang baik dalam proses penanganan ikan hasil tangkapan mulai dari diatas kapal hingga ikan sampai ke konsumen.

Kata kunci: Hasil tangkapan, nelayan, peningkatan mutu, PPN Palabuhanratu, penanganan.

### **ABSTRACT**

Handling fish caught after the fishing process is very important to do. Because it will affects the quality of the fish caught. Fish is a perishable product. So that the quality can drop dramatically if no handling of fish catches properly. The handling of fish caught is not only done while on the ship, but is carried out starting from the fish caught on the ship to the fish caught to the final consumer. Handling of fish caught in PPN Palabuhanratu has not been good and right for payang fisherman. Therefor an initial step is taken, for example through counselling to payang fisherman and fisheries businessess regarding the handling of fish catch that are good and right. Counselling that has been done was attend by people as many as 42 fisherman with payang fishing gear.

Keywords: Catch, fisherman, quality improvement, lading fish base in Palabuhanratu, handling.

### **PENDAHULUAN**

Kabupaten Sukabumi memiliki tujuh pelabuhan perikanan (PP) sebagai tempat pendaratan hasil tangkapan nelayan. Pelabuhan-pelabuhan itu meliputi Pelabuhan

Perikanan Nusantara (PPN) Palabuhanratu, Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Cisolok, PPI Cibangan, PPI Loji, PPI Ciwaru, PPI Ujung Genteng, dan PPI Minajaya. Dalam klasifikasinya PPN Palabuhanratu merupakan pelabuhan tipe B, sedangkan keenam pelabuhan lainnya bertipekan D. Oleh karena itu nelayan-nelayan di Sukabumi memiliki banyak alternatif untuk mendaratkan hasil tangkapannya.

Fasilitas atau sarana dan prasarana berbeda-beda tiap tipenya. PP tipe A memiliki sarana dan prasarana yang lengkap dibandingkan dengan PP tipe lainnya. PP tipe B sarana dan prasarana tidak selengkap PP tipe A, tapi lebih lengkap dibanding dengan tipe C dan D. PP tipe D merupakan PP yang sarana dan prasarananya kurang lengkap. PP tipe D hanya menyediakan dermaga untuk kapal perikanan mendaratkan ikan dan tempat pelelangan ikan untuk menjual hasil tangkapan nelayan. PP tipe B memiliki sarana yang lebih lengkap dibandingkan dengan PP tipe D. Beberapa sarana dan prasarana yang ada di PP tipe B diantaranya dermaga, kolam pendaratan ikan, tempat pelelangan ikan, Pertamina, kantor Syahbandar, toilet, balai kesehatan nelayan, *docking* kapal, tempat perbaikan alat tangkap ikan, dan lainnya.

PPN Palabuhanratu adalah PP bertipekan B. Kita berasumsikan bahwa jika semakin bagus tipe suatu PP, maka penanganan hasil tangkapan nelayan sudah baik. Namun kenyataan tidak demikian. Penanganan terhadap ikan hasil tangkapan masih dilakukan seadanya, masih terjadi kekurangan es untuk pengawetan ikan diatas kapal, sehingga mutu ikan dapat turun atau penurunan mutu tidak dapat dicegah. Hal ini bisa menurunkan pendapatan nelayan dan keuntungan nelayan berkurang serta usaha-usaha industri pengolahan ikan akan kekurangan bahan baku ikan. Menurut Nurjanah *et al.* (2017), persyaratan utama dalam proses pengolahan ikan adalah jaminan kontinuitas bahan baku untuk efisiensi produksinya. Selain itu menurut Muhammad, (2009) sebagian besar pelabuhan perikanan di Indonesia masih perlu ditingkatkan baik dalam hal sarana atau prasarana untuk memenuhi kebutuhan penanganan hasil tangkapan secara cepat, bersih, dan higienis. Oleh karena itu pengetahuan dalam penanganan ikan hasil tangkapan yang baik dan benar untuk nelayan sangat penting, terutama nelayan di PPN Palabuhanratu.

Dosen Mengabdi SLAK LPPM IPB 2019 wilayah Sukabumi menitikberatkan mengenai Penanganan Ikan Hasil Tangkapan yang baik dan benar agar dapat meningkatkan kualitas ikan hasil tangkapan nelayan PPN Palabuhanratu, selain itu perlu juga pemahaman mengenai Cinta Laut agar laut kita bersih dari berbagai sampah.

## METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan dilaksanakan di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Palabuhanratu, Sukabumi pada tanggal 29 November 2019 (Gambar 1). Kegiatan dimulai dengan metode survey atau tinjauan langsung ke lokasi penelitian. Penelitian dilakukan untuk meningkatkan penanganan hasil tangkapan nelayan mulai dari diatas kapal hingga ikan hasil tangkapan sampai ketangan konsumen akhir.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Nelayan Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Palabuhanratu, khususnya nelayan payang melakukan kegiatan penangkapan di Samudera Hindia. Kegiatan penangkapan dimulai saat pagi hari sekitar pukul 05.30 pagi. Ketika nelayan telah sampai di fishing ground atau daerah penangkapan ikan, nelayan akan melakukan *setting* alat tangkap.



Gambar 1 Nelayan Payang mendaratkan hasil tangkapan di PPN Palabuhanratu

Kemudian nelayan akan melakukan penangkapan ikan. Setelah proses penangkapan selesai, nelayan akan melakukan *hauling*, yaitu pengangkatan ikan hasil tangkapan ke atas kapal. Saat ikan sudah di atas kapal, penanganan ikan hasil tangkapan harus segera dilakukan agar ikan hasil tangkapan tetap segar hingga sampai di dermaga nantinya.

Penanganan ikan hasil tangkapan yang dilakukan oleh nelayan payang di PPN Palabuhanratu dilakukan dengan cara pendinginan. Sebelum berangkat melaut ada beberapa perbekalan yang harus dipersiapkan nelayan payang, diantaranya BBM, perbekalan makanan untuk nelayan, dan es untuk penanganan ikan hasil tangkapan. Es yang digunakan harus tepat perbandingannya dengan jumlah ikan hasil tangkapan nelayan. Hal ini dilakukan agar proses penurunan mutu dapat dicegah. Setelah proses penangkapan selesai, nelayan payang PPN Palabuhanratu akan mendaratkan ikan hasil tangkapannya ke dermaga sekitar pukul 16.00 WIB.

Ikan hasil tangkapan yang telah didaratkan, dilakukan pelelangan. Nelayan di PPN Palabuhanratu melakukan pelelangan sendiri-sendiri atau secara pribadi, tidak dilakukan dengan cara kolektif oleh pegawai PPN. Hal ini berbeda dengan sistem pelelangan di Jerman, pelelangan ikan hasil tangkapan di Jerman dilakukan di TPI yang telah disediakan oleh pihak pelabuhan (Lubis 2012). Pelelangan tidak terjadi didalam tempat pelelangan ikan (TPI) PPN Palabuhanratu. Tujuannya adalah agar nelayan ingin cepat dalam proses penerimaan uang dalam pelelangan. Selain itu nelayan juga tidak terkena uang retribusi.

Pelelangan ikan hasil tangkapan menggunakan wadah yang terbuat dari anyaman bambu yang disebut dengan bakul. Ada juga yang menggunakan drum bekas wadah cat rumah. Kata lain dari wadah tempat ikan hasil tangkapan adalah palka. Menurut Pane (2008) palka yang digunakan harus bersih dan tidak berekat atau mulus. Hal ini bertujuan agar ikan tidak rusak karena tergores wadah yang kasar atau bersekat. Ikan yang tergoreskan mengalami penurunan mutu yang cepat. Untuk itu perlu dilakukan sosialisasi atau penyuluhan mengenai cara mempertahankan mutu segar ikan atau cara dalam mencegah penurunan mutu ikan hasil tangkapan.

Berdasarkan penyuluhan atau sosialisasi yang telah dilaksanakan (Gambar 2), nelayan payang yang berkesempatan hadir sangat ingin ikan hasil tangkapan mereka segar dan utuh tanpa adanya kerusakan. Alasannya adalah ikan yang segar dan bagus akan memiliki harga yang tinggi dibandingkan dengan ikan yang tidak segar dan rusak. Salah satu nelayan menyebutkan bahwa ikan yang didaratkan berada dalam kondisi segar, namun penanganan yang tidak baik di pelabuhan yang menyebabkan mutu ikan mengalami penurunan. Agar penurunan mutu ikan hasil tangkapan tidak terjadi, dilakukan penanganan ikan hasil tangkapan yang baik.



Gambar 2 Foto bersama kegiatan sosialisasi atau penyuluhan.

Teknis penanganan yang baik adalah dimulai saat mempersiapkan perbekalan melaut sebelum pergi melaut. Perbekalan untuk penanganan yang harus dipersiapkan adalah es. Es yang dipersiapkan harus cukup. Selain itu peralatan penanganan seperti palka harus sudah dalam keadaan bersih. Setelah perbekalan dilaksanakan dengan baik, selanjutnya teknis saat ikan diatas kapal. Sebelumnya harus dipastikan lantai dek kapal dalam keadaan bersih. Teknis yang baik pada saat diatas kapal, ikan hasil tangkapan tidak boleh dilempar-lempar. Penanganan harus dilakukan dengan cepat hingga ikan masuk ke dalam palka agar ikan tidak lama berada diluar palka yang tidak berpendingin. Selain itu nelayan atau pekerja harus menggunakan pakaian kerja sesuai standar operasi yang ada.

Kualitas ikan harus dapat dipertahankan dengan cara ditangani dengan hati-hati, bersih dan disimpan pada ruangan dingin dan proses penanganannya cepat. Penanganan yang cepat diperlukan karena perubahan fisik, kimia, dan organoleptik berlangsung dengan cepat setelah ikan mati (Mahdaniar, 2017). Menurut Nurjanah *et al.* (2011), untuk mencegah kerusakan selama penanganan perlu dilakukan dengan prinsip C3Q (*clean, carefull, cold, quick*) yaitu sanitasi yang baik (bersih), hati-hati, serta rantai dingin (suhu rendah).

Nelayan PPN Palabuhanratu yang menghadiri penyuluhan ini merasa senang karena mendapatkan pengetahuan baru dari penyuluhan yang dilakukan. Sehingga para nelayan dapat melaksanakan teknis-teknis diatas agar penurunan mutu ikan dapat dicegah. Selanjutnya akan memperhatikan sanitasi kapal dan mempersiapkan bekal es secukup mungkin agar dapat dilakukan pendinginan untuk mencegah penurunan mutu pada ikan hasil tangkapan.

## SIMPULAN

Penanganan ikan hasil tangkapan nelayan payang di PPN Palabuhanratu perlu diperbaiki, baik penanganan saat diatas kapal, maupun penanganan di tempat pelelangan ikan. Perlu dibuatnya Prosedur Standar Operasi dalam penanganan ikan yang baik dan benar mulai dari ikan diatas kapal di tempat pendaratan ikan. Hal ini dapat didukung dengan kebijakan yang dikeluarkan oleh pemerintah, agar nelayan benar-benar mematuhi dan melaksanakan penanganan yang baik terhadap ikan hasil tangkapannya.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan artikel ilmiah dengan judul

“Peningkatan Penanganan Ikan Hasil Tangkapan di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Palabuhanratu”. Penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terimakasih kepada:

1. Dr. Ir. Ernani Lubis, DEA, Thomas Nugroho, S.Pi, M.Si., Dr. Retno Muningsgar, S.Pi, ME., Dr. Mustaruddin, S.Tp., Dwi Putra Yuwandana, S.Pi, M.Si., Julia Eka Astarini, S.Pi, M.Si selaku pembimbing dan dosen yang memberikan ilmu atau berbagi ilmu dengan para nelayan payang PPN Palabuhanratu.
2. Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sukabumi.
3. Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Palabuhanratu..
4. Pak Wawan dan Pak Barkah selaku pegawai PPN Palabuhanratu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Lubis, Ernani. 2012. Pelabuhan Perikanan. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor
- Mahdaniar A. 2017. Kualitas Ikan Layang Deles (*Decapterus Macrosoma*) Segar Pasca Pendaratan Sampai Pemasaran Akhir Di Kota Makassar [skripsi]. Makasar (ID): Universitas Hasnuddin
- Pane, Anwar Bey. 2008. Basket hasil tangkapan dan keterkaitannyadengan mutu hasil tangkapan dan sanitasi di TPI PPN Palabuhanratu. *Jurnal Pertanian Indonesia*. (13:3) hal 150-157
- Muhammad, F. 2009. Makalah Keynote speech pada Seminar Nasional Perikanan Tangkap ke-3, tema “Perkembangan dan Permasalahan Perikanan Tangkap di Indonesia: Tantangan dan Solusinya”. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan FPIK IPB. Bogor. 09 November 2009.
- Nurjanah, A Abdullah, dan Kustiariah. 2011. Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan. IPB Press. Bogor.